

کتابخانه ملی  
۲۹۸۲

کتابخانه مجلس شورای ملی  
اسم کتاب: تریب الاغذیه و الاطعمه  
موضوع کتاب: طب  
تاریخ: ۱۳۸۵  
شماره قفسه: ۱۲۱۲۷  
شماره ثبت: ۲۱۱۲

بازرسی شد  
۳۷-۳۷

بازدید شد  
۱۳۸۱

۱۳۸۱





بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي خلق الافلاك والاعصار ايها الكمال فطعه تخلق الانبياء وسيره بنو الفضل  
من جسيم ريشه جعل العاقلة نونا لترقيه ووقت لشده الفذ او عاية لطفه واصل النبي  
العلي عليه السلام بآية محمد صلى الله عليه وآله وقرآنه **اما بعد** بدان که بشرین  
چیزی که در علم طب یاد کرده شود احوال عند ابو دکن و می رسد روزی بل که  
مرساقی بدان احتیاج دارد از جهت نمودن و از جهت تبدیل تخلیل تا چنانکه  
روزگار و حرکات بدنی و نفسانی ازین چیزی باز کم میکند عوض آن غذای  
موقوتی باقی آدمی میسر شده تا تا رک و طاقی از تخلیل نباشد پس سرینه بود و حجت  
شناختن قوی و فعال اغذیه مغز و مرکب چون تامل درین کتاب نظر کند طبع  
و فصل هر طعمی طی من جانده و در وجه استعمال آن تا سرکار که خواهد که از طعمی اجتناب  
کند در وی تامل کند و از کوششها و از جویها آن اختیار کند که موافق تن بود و بارگاه  
سجانه و تقالی تن آدمی را از جسد حیوانات جان افزیده است که مرجه حمله جویان  
بتغریق خوردن ایشان مجلد خوردند چنانکه بعضی از حیوانات چون طیر و حوب خوردند

آدمی موافقت ایشان کند و حوب چون کند هم برشته و خوردن و شادمانه و مسپین  
و گوشت خوردن با میل و سیاحت موافقت کند و در کباب و خوردن با جلد و واقع و روای  
موافقت کند بل که یک می چینه که چیده خورد و آدمی بخورد و از جهت شفقت که در وقت  
پس درین کتاب سرجه باقی نیست دارد و از ناکول و مشروب یاد کردیم و اول از گوشت  
آغاز کردیم که حیوانیت نزدیک است و اول گوشتی یاد کردیم که قریب القوه باشد که  
آدمی بعد از آن تفصیل گوشتها از آن سنگین تر و سبک تر چون لحم طيور و اجناس  
مایه و بعد از آن فصول حسیوانی چون اغذیه و شیر و شیر و سرچ از شیر که  
و بعد از آن حوب بعد از آن بقول و خاک و بعد از آن اشته به و در حوب و بعد از آن  
روغن و طینها و آشها و قلیا و حلوها که چون باید ساخت و وجه استعمال آن  
و اختصار برکی و شفقت و مضرت و دفع مضرت آن که بچه توان کرد و بر مشال  
تتویم الصحتها و می که ابن عیون ساخت است تا بر خوانندگان آسان باشد سرچینه

سخن درین باب بسیارست بحسب انک

موضع نقل کردیم و در دیم بر پهل

والله الموفق



[illegible]

وجه استمال هند المعموم

بستر از من گوشت تنبا بود و خنوصا که بر زیره باز نهد و محلی کنند و نخت و برشته باد و چینی  
وقت صبحه آورد و رسول صلی الله علیه و آله این اسید طعام الدنیا و الآخرة خواند  
این گوشت پخته در میان بغایت ناعم بود و کباب بر آتش افکند و در کرمانین سود دارد  
و این لذیذ تر از من گوشت تنبا بود و لطیف تر از زنبه و در بود و در کرمانین سود دارد  
بغایت پسندیده داشته اند که بزغال بغایت تر بود و بر سر بغایت خشک بود  
و این اعتدالی که دارد متوسط است و زیر پاوششی آب کند هم سود دارد  
از جهت آنکه او پوسته مرغ بود بسیار خوردن وضع کنند و گوشت آن خوردن مفید  
زیادت کند و تنوری و کبابیک باشد و بقلی نیان کار باشد  
از جهت آنکه او بغایت دانه است و پوسته گیاههای خوشبوی خور و گوشت او  
خوشبوی بود و کرده پیا و بگلرای میل کنند کرده را پس سود دارد  
این طبیبان بغایت ناپسندید داشته اند که هم غلیظ هم سودا آلود  
بتر آن بود که طعمش و کباب و کباب بروی کنند و کباب کته و بقلی نیک بود  
خون این کلفت آید و حیض بکشد و البته شاید که او مان کنند بر آن که  
رحمت آورد و ناروان پس و در دهن پس نباشد و الله اعلم























نارنگ	سیب	انار	انار	انار
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب
سیب	سیب	سیب	سیب	سیب

## وجہ استعمال من الالبان

دست این مرکب که پسته و مانسنگ تر بخورند نافع بود و اگر با سیب از دروغ بخورند با  
 نان برسد کنند و با منسنگ و باد بخورند بغایت نافع بود  
 این را بستانند و به بندند و استخوان خراشیده دهند و کیا تر موافق آن علت که  
 اورا از جفت آن بسته باشند شیر دی لطیف و بکرم صحر نافع بود  
 این از مرشده با لطیف تر و نافع تر بود و از جفت غلط گوشت این حیوان چون گوشت  
 غلیظ بود و فصل اشش رتیق بود و به پیچری نافع بود و خاصه سحج را  
 بستانند و به بخورند و بریان کنند با آب پیزند و نمک در آن کنند و بعد از آن  
 ازین شیر چند آن بخورند و این برنج دهند که نفع نافع بود  
 مرکب این حیوان تن درست بود و پنج ماه برآمده بود و از زردون شیر این بغایت  
 نافع بود و اگر صندری خورده شود باید و اگر غلیظ خورد تا نه باید  
 این را از آب و سیب و یا از بیابان دور و سرش بچرخند و بر سر صد درم و درم  
 نمک سندی بر دی کنند و بکند از تا بکند از و مرق شود و نافع بود  
 بستانند شیر تازه و بزنده در مشک پاک و اگر بخراب نزنند نیک تر باشد  
 و آن متد خورنی که در و باشد بر و در زمان را پس و مند باشد















در وقت که تر بود بستانند و با که وی خنک شش بگویند و با شش و بزمیر  
 نگاه دارند که در چپ و علت بکار آید خصوصا در پسران  
 چون بسیار نوزاد نایبی پستم را با چون پستانه و با بایت بگویند قوچ را  
 سود دارد و اگر خواهند که منی را منقطع کند بخام بخورند  
 در آن تم چون بپزند و با آن نمک سر و خشک شود و در لعاب او  
 و در معای سخت را نرم کند و لعابش با غلبه شلک گیرند  
 بکیزند و در آب بمالند و شیرش بکیزند که با سی سخت و آب نر و اندوی  
 بریزند و بنوع یا یا بپزند و نافع بود و لذیذ باشد  
 باید که بکیزند از خنک بزرگ شیرین بود و بکار کل بمالند و پکت بشویند  
 بپزند و نمک کنند پس بدین روش و صنعت بسیار و هم  
 بکارند با خیب زرد شود و بار و نه او شش کم آید و آنگاه بکیزند  
 و در آن کپتر بوب بخیر و نمک نهارند و بنوع نافع بود  
 آن بهتر بود که از جگر پستان آید و هم در او و او و او باشند  
 که ایشان با خایت نیک و در نه و خوشبوی کنند چون بخورند با

در وقت که تر بود بستانند و با که وی خنک شش بگویند و با شش و بزمیر  
 نگاه دارند که در چپ و علت بکار آید خصوصا در پسران  
 چون بسیار نوزاد نایبی پستم را با چون پستانه و با بایت بگویند قوچ را  
 سود دارد و اگر خواهند که منی را منقطع کند بخام بخورند  
 در آن تم چون بپزند و با آن نمک سر و خشک شود و در لعاب او  
 و در معای سخت را نرم کند و لعابش با غلبه شلک گیرند  
 بکیزند و در آب بمالند و شیرش بکیزند که با سی سخت و آب نر و اندوی  
 بریزند و بنوع یا یا بپزند و نافع بود و لذیذ باشد  
 باید که بکیزند از خنک بزرگ شیرین بود و بکار کل بمالند و پکت بشویند  
 بپزند و نمک کنند پس بدین روش و صنعت بسیار و هم  
 بکارند با خیب زرد شود و بار و نه او شش کم آید و آنگاه بکیزند  
 و در آن کپتر بوب بخیر و نمک نهارند و بنوع نافع بود  
 آن بهتر بود که از جگر پستان آید و هم در او و او و او باشند  
 که ایشان با خایت نیک و در نه و خوشبوی کنند چون بخورند با





























Handwritten manuscript page from the 'Mushaf' section of the 'Kutub-i-Munawwar'. The text is written in elegant Nasta'liq script across approximately 10 horizontal lines. The ink is dark brown or black, showing some signs of age and fading. The paper appears aged and slightly discolored.

۱۰۸۲

بخش لب بسیار است و بهترین از اوست و بر کسی خوشی  
 نیک که یک ماه چندی و باشته چند و بخورد مامع رزق  
 بهتر از قند و عسل و بود و از آن فایس آن کرمان و بتری خورد  
 و اگر ماست خورد نافع باشد و ترشگی بر و واد و علم و حکم  
 در وقت بسیار چون به آید پرش و رکنند و واد و حکم و یک  
 بر سرش کند و سنگی بر سرش نهند و واد و واد و واد و واد  
 تا آنکه بخورد که تندی و معیت از این و واد و واد و واد  
 و باد و شاد و عسل و نایت خورد و واد و واد و واد  
 با شکر خورد و پوست باز کرده و قلع صندرا کند و بعد از آن چندی چرب  
 خورد و اگر بعد از آن جلاب بعل خورد نافع باشد  
 این بنایت پسندیده است و عقل شایسته که جوهر خورد و واد و واد و واد  
 کنند و در میان آن کنند چون بخورد آب پخت را پسندید  
 بستاند و آبش بر آن کنند بنایت نافع بود اما بسیار خوردند که  
 تندی و اگر جنت که خورد و عسل خورد که نافع باشد





در شش ماه اول از شیر مادر نماند تا نهم شود نافع بود و اگر در وقت تری و در  
 میان شیر چنه مانند مغمسه با دام و پستی ترکخند نافع بود  
 کسی که ایشان را شوت کل خوردن حالت شود با مغمسه با دام بخورند  
 شوت کل میده و در آب رسود دارد اما بسیار نافع خورد  
 این در همه خوردنیها کنند و در شیرها کنند نافع بود و سورت ترشی بود  
 و نیز ترشی سورت آن بکشد و بقل و آب و شک بریان کرد و نافع بود  
 که دست این مثقالی بگیرند و در تور خشک کنند و در کون نو و بکوبند خون  
 با زکویه و در بان کرد و با شکر و عسل نافع بود و سوسند  
 این در معده و جوشن جایی مغمسه با دام و لوزینه سینه و بیهوش  
 نیک کنند اما برمان کرده و تان با دیخورد و اگر اندک تر تخم خود سری بود  
 بستاند و در روغن جوز خاند و بکشد و بکشد و روغن در میان شود و  
 پست و نافع بود و اگر بسیار خورد خارش سرد و مضر باشد  
 و روغن این باید در خوردن فیل و لقوه رسود و در دمب بیماری  
 سه در انیک بود و بوی مغمسه جز و رقیق کنند نافع و نافع بود

**باب پست و سوسند**  
 بستاند و در شیر مادر نماند تا نهم شود نافع بود و اگر در وقت تری و در  
 میان شیر چنه مانند مغمسه با دام و پستی ترکخند نافع بود  
 کسی که ایشان را شوت کل خوردن حالت شود با مغمسه با دام بخورند  
 شوت کل میده و در آب رسود دارد اما بسیار نافع خورد  
 این در همه خوردنیها کنند و در شیرها کنند نافع بود و سورت ترشی بود  
 و نیز ترشی سورت آن بکشد و بقل و آب و شک بریان کرد و نافع بود  
 که دست این مثقالی بگیرند و در تور خشک کنند و در کون نو و بکوبند خون  
 با زکویه و در بان کرد و با شکر و عسل نافع بود و سوسند  
 این در معده و جوشن جایی مغمسه با دام و لوزینه سینه و بیهوش  
 نیک کنند اما برمان کرده و تان با دیخورد و اگر اندک تر تخم خود سری بود  
 بستاند و در روغن جوز خاند و بکشد و بکشد و روغن در میان شود و  
 پست و نافع بود و اگر بسیار خورد خارش سرد و مضر باشد  
 و روغن این باید در خوردن فیل و لقوه رسود و در دمب بیماری  
 سه در انیک بود و بوی مغمسه جز و رقیق کنند نافع و نافع بود

این را در ذریایان و شام و صبح خود بر آتش نهند و بخزند و بعد  
 است کند و زن ارشکم باز گیر و بسیار منفعت بود  
 بستانند و مرد و پوت روغن کنند و در آب آغشته پا و کمر او  
 و آنکه بشویند تا حسنی از وی بشود و با و گشت هم بینند و بعد علم  
 بستانند و آنکه شپش روغن کنند و بجای آغشته و بستانند و بستانند  
 و در روغن با هم آغشته و سر یا در او سر شب و در دهان و ناف بود  
 این را در حال آنکه تان باشد آغشته بکشد و با باریخ و باریخ  
 سودمند بود و در آب و سکنجبین و طوق خوانند و باغیند و در  
 این در کجوه موضعی که این باشد و سواهی سر و سیر بسیار خوانند با عمل  
 و این موضع نافع بود و در جای سواهی و دیگر نباید خواند  
 در پنج و ده و آنکه بسیار بود و بن مناسب که بک بود و پستان  
 و نقل پسندید و بود و در وی گریست و در سبکها کنند  
 بن جنس همه جای است و بهتر و نافع تر شکری بود و بعد از آن که  
 و بعد از آن سندی و چون نبات همه عیش از او برود و بعد علم

# باب پستی و سستی

این را در ذریایان و شام و صبح خود بر آتش نهند و بخزند و بعد  
 است کند و زن ارشکم باز گیر و بسیار منفعت بود  
 بستانند و مرد و پوت روغن کنند و در آب آغشته پا و کمر او  
 و آنکه بشویند تا حسنی از وی بشود و با و گشت هم بینند و بعد علم  
 بستانند و آنکه شپش روغن کنند و بجای آغشته و بستانند و بستانند  
 و در روغن با هم آغشته و سر یا در او سر شب و در دهان و ناف بود  
 این را در حال آنکه تان باشد آغشته بکشد و با باریخ و باریخ  
 سودمند بود و در آب و سکنجبین و طوق خوانند و باغیند و در  
 این در کجوه موضعی که این باشد و سواهی سر و سیر بسیار خوانند با عمل  
 و این موضع نافع بود و در جای سواهی و دیگر نباید خواند  
 در پنج و ده و آنکه بسیار بود و بن مناسب که بک بود و پستان  
 و نقل پسندید و بود و در وی گریست و در سبکها کنند  
 بن جنس همه جای است و بهتر و نافع تر شکری بود و بعد از آن که  
 و بعد از آن سندی و چون نبات همه عیش از او برود و بعد علم

این یک یک بر بر بند و هم بسج کند و ز شایخ کز بشویند و چو ش تته  
 و صافی مسند با شش قوم آید بخایت نافع باشد  
 آن هنر بود که نبات ر شیره و بکیرند و آرد در قاب جبر و کسند  
 بخایت نیک بود اما زیست بکیرند نبات با ش و نافع بود  
 باید که ز ناز بر می کنند و دانه را نکند و ده سایه شک کنند و چون  
 شک شود و بسوی نو کنند و با مویر طایفه بغسل خورند  
 آن نیک بود که از ناز بستانی بود اما آنجا از انار کوی بود پسندین بود  
 و باید که تان بود و گوشت بر او نهند تا پسند باشد  
 باید که غور بستاند و بش کیرند و در شایخ بر و رند و مرده و  
 باز کرد و انند و آنجا تا بن نشیند بر نهند ماصاف شود  
 بستاند و بدو نیک کنند و بی باک بکیرند تا شک شود و مر  
 سر روز باز کرد و انند و کز اند که غف ر و روی نشیند نیک بود  
 چون بخت کنند با زن بود که از شکر کند که قند یک شش نام بود  
 و شکر آرد و شش و شیر و نیک صافی باید کرد و با شایخ قار و پر کسند

**و به استمال مسند**

این یک یک بر بر بند و هم بسج کند و ز شایخ کز بشویند و چو ش تته  
 و صافی مسند با شش قوم آید بخایت نافع باشد  
 آن هنر بود که نبات ر شیره و بکیرند و آرد در قاب جبر و کسند  
 بخایت نیک بود اما زیست بکیرند نبات با ش و نافع بود  
 باید که ز ناز بر می کنند و دانه را نکند و ده سایه شک کنند و چون  
 شک شود و بسوی نو کنند و با مویر طایفه بغسل خورند  
 آن نیک بود که از ناز بستانی بود اما آنجا از انار کوی بود پسندین بود  
 و باید که تان بود و گوشت بر او نهند تا پسند باشد  
 باید که غور بستاند و بش کیرند و در شایخ بر و رند و مرده و  
 باز کرد و انند و آنجا تا بن نشیند بر نهند ماصاف شود  
 بستاند و بدو نیک کنند و بی باک بکیرند تا شک شود و مر  
 سر روز باز کرد و انند و کز اند که غف ر و روی نشیند نیک بود  
 چون بخت کنند با زن بود که از شکر کند که قند یک شش نام بود  
 و شکر آرد و شش و شیر و نیک صافی باید کرد و با شایخ قار و پر کسند











۱۰۰  
 ۱۰۱  
 ۱۰۲  
 ۱۰۳  
 ۱۰۴  
 ۱۰۵  
 ۱۰۶  
 ۱۰۷  
 ۱۰۸  
 ۱۰۹  
 ۱۱۰  
 ۱۱۱  
 ۱۱۲  
 ۱۱۳  
 ۱۱۴  
 ۱۱۵  
 ۱۱۶  
 ۱۱۷  
 ۱۱۸  
 ۱۱۹  
 ۱۲۰  
 ۱۲۱  
 ۱۲۲  
 ۱۲۳  
 ۱۲۴  
 ۱۲۵  
 ۱۲۶  
 ۱۲۷  
 ۱۲۸  
 ۱۲۹  
 ۱۳۰  
 ۱۳۱  
 ۱۳۲  
 ۱۳۳  
 ۱۳۴  
 ۱۳۵  
 ۱۳۶  
 ۱۳۷  
 ۱۳۸  
 ۱۳۹  
 ۱۴۰  
 ۱۴۱  
 ۱۴۲  
 ۱۴۳  
 ۱۴۴  
 ۱۴۵  
 ۱۴۶  
 ۱۴۷  
 ۱۴۸  
 ۱۴۹  
 ۱۵۰  
 ۱۵۱  
 ۱۵۲  
 ۱۵۳  
 ۱۵۴  
 ۱۵۵  
 ۱۵۶  
 ۱۵۷  
 ۱۵۸  
 ۱۵۹  
 ۱۶۰  
 ۱۶۱  
 ۱۶۲  
 ۱۶۳  
 ۱۶۴  
 ۱۶۵  
 ۱۶۶  
 ۱۶۷  
 ۱۶۸  
 ۱۶۹  
 ۱۷۰  
 ۱۷۱  
 ۱۷۲  
 ۱۷۳  
 ۱۷۴  
 ۱۷۵  
 ۱۷۶  
 ۱۷۷  
 ۱۷۸  
 ۱۷۹  
 ۱۸۰  
 ۱۸۱  
 ۱۸۲  
 ۱۸۳  
 ۱۸۴  
 ۱۸۵  
 ۱۸۶  
 ۱۸۷  
 ۱۸۸  
 ۱۸۹  
 ۱۹۰  
 ۱۹۱  
 ۱۹۲  
 ۱۹۳  
 ۱۹۴  
 ۱۹۵  
 ۱۹۶  
 ۱۹۷  
 ۱۹۸  
 ۱۹۹  
 ۲۰۰



















در این چنان را تمییز ج باید و گوشت با جفت و در چپسی و بر و گوشت  
 و که ناکویند و برینند و در آن میان کنند و بقی انار دان در و غن جو خورند  
 این در چینه نگ ترکست بهتر بود و جند ن پزند که نرم شود و بقی ماست  
 و کنگر بهتر بود و گوشت نگ سود و گوشت شکاری نافع باشد  
 و در بایک سبب ناعده ج و گوشت پزند و گوشت با قوی پزند و در پس  
 و خور و او به جوشانند و ب ن پزند و در میان ن کنند نافع بود  
 و بهتر بود که گوشت یا سبب و در پخت کنند و میان ایشان بخت  
 و در آب بیا کنند و در سر که خام نهند و بگذارند تا محسوس شود  
 و شست کا و نه بستانند و پان پان کنند و اسپخوان چرون کنند و در پسر که  
 کهن نهند و بگذارند تا نرم شود و که با ن این به نافع باشد  
 شکبه کا بستانند و بک کنند و محسوس جود و شکب بمر که و جند ن  
 و کبر بوشانند و شیرین کنند بنگر پس و با فایه نیک بود  
 این اعضا بستانند و کتب نهند و بچران پزند با سبب و در ج  
 و در گوشت جو یا با دام بران یا بک کنند و بر و بخورند سودمند بود

در این چنان را تمییز ج باید و گوشت با جفت و در چپسی و بر و گوشت  
 و که ناکویند و برینند و در آن میان کنند و بقی انار دان در و غن جو خورند  
 این در چینه نگ ترکست بهتر بود و جند ن پزند که نرم شود و بقی ماست  
 و کنگر بهتر بود و گوشت نگ سود و گوشت شکاری نافع باشد  
 و در بایک سبب ناعده ج و گوشت پزند و گوشت با قوی پزند و در پس  
 و خور و او به جوشانند و ب ن پزند و در میان ن کنند نافع بود  
 و بهتر بود که گوشت یا سبب و در پخت کنند و میان ایشان بخت  
 و در آب بیا کنند و در سر که خام نهند و بگذارند تا محسوس شود  
 و شست کا و نه بستانند و پان پان کنند و اسپخوان چرون کنند و در پسر که  
 کهن نهند و بگذارند تا نرم شود و که با ن این به نافع باشد  
 شکبه کا بستانند و بک کنند و محسوس جود و شکب بمر که و جند ن  
 و کبر بوشانند و شیرین کنند بنگر پس و با فایه نیک بود  
 این اعضا بستانند و کتب نهند و بچران پزند با سبب و در ج  
 و در گوشت جو یا با دام بران یا بک کنند و بر و بخورند سودمند بود



وجه استعمال عند الفلاسفایا

باد بخان پرست باز کنند و ریزه کنند و یک تو گوشت و اما زیر و یک تو  
باد بخان و اندکی آب بآن کنند و اگر باز کنند نافع باشد و لذیذ بود  
کز خرد کنند یا بگویند و گوشت و پیاز و اما زیر و کنند با آن یا کنند  
و قدری روغن جوز و اندکی آب بآن کنند و بروغن بادام بخند کنند  
که چنانچه کنند و دانه پزند و بپوشانند و آبش بریزند و گوشت خرد  
بدان یا بکنند و روغن بادام بر آن نهند یا بجوشانند و نافع باشد  
گوشت بپاشانند و اما جو به بپاشانند و آبش بریزند و با گوشت بریان کنند  
و اگر آن بود پیاز مار و روغن جوز بریان کنند و آبکاه با معنه چون بران ریزند  
بخشک و برود و مرغ این همه سه گوشت با هم پزند یا آب پیاز و روغن جوز  
و زرد و خایه با اما زیر در آن ریزند و دمنه باشد و نافع بود  
هله خیار هم چون قلیه که کنند اما این را آب بنهند و اما ترش شیرین  
و اما زیر جان یا کنند نافع و لذیذ باشد  
دمن پیاز پاک کنند و یک من گوشت و که نا و اما زیر همه در یک کنند  
و سرش نمک کنند تا بجوشد و بجوش گوشت بریان کنند لذیذ بود



[illegible]

وجه استعمال حسن الحلاوی

گفته اند هر حلوا که از عسل کشته عسل به از آن بود اگر کنند باید که بر روغن کاه  
و روغن بادام کنند و نشاسته را به آن یار کنند تا یک باشد  
و همچنین بر حلوا که از شکر کشته خوشتر از شکر بود و حلوائی خشک نافع بود  
و بعد از آن صابونی و قی و شاش و انجیر و پنجه مانند خوردند  
بجز اسهال سه منی پانصد نیم من رو و یک من روغن کاه و یار کنند و نیم  
خود کاه و روغن تا به آستین کنند و در تنور نشاند تا بخت شود و سوخته باشد  
این شکر پسته بطبرستان بکار افتد اگر چه از جو پستان خیر و بسیار حلوا از این  
و بسیار حلوا از این پزند و بقطایف روغن خورشته بود  
این را به پنج و ماوراء النهر بسیار کنند و باید که از خاک پاک کشته و بقوام آورند و مغز  
بادام بریان کرده بآن یار کنند و حلوا بر روغن بادام کنند نافع باشد  
که گستانه و گرم کرده پاک کنند و او که کم بار و روغن که پسند بریان کرده  
به ای بر نهند و زعفران و خشتاش با وی یار کنند نافع باشد  
این حلوائی معتقدند پخته چنانکه عسل قوام گیرد و بعد از آن سر و با هم بکند  
و بقوام آورند و بر روغن و نشاسته بکند نافع باشد و تحت الحجاب چون الملک الوهاب





